

Neuwirt´s Klassiker

<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat</i>	<i>€ 16,70</i>
<i>Putensteak „Schwäbische Art“ an Rahmschwammerl, dazu Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salatteller</i>	<i>€ 17,30</i>
<i>Rotbarschfilet, in der Pfanne goldgelb gebacken, mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Gebratene Medaillons vom Schwein „Waldläufer Art“ mit Waldpilzen in Sahnesauce dazu Röstinchen und Salatteller</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites</i>	<i>€ 20,10</i>
<i>In Olivenöl gebratene Edelfischfilets (Lachs, Zander, Barsch) mit Muschel und Scampi an asiatischem Gemüse, dazu Salzkartoffeln</i>	<i>€ 22,30</i>
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten, mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller</i>	<i>€ 23,40</i>
<i>Rosa gebratenes Bullenlendensteak mit Rösti und Speckbohnen, dazu Rotweinsauce und Kräuterbutter</i>	<i>€ 29,90</i>

Neuwirts Bratenplatte“

*Portion frisch gebratene Schweinshaxe, Krustenschweinebraten
und Fleischpflanzerl mit Kartoffel- und Semmelknödel,
dazu servieren wir Dunkelbiersauce und Kartoffel-Gurkensalat*

€ 17,90

Probieren Sie unser kräftiges Bockbier

*0,5 l Eitinger St. Georg Doppelbock,
dunkel, alk. 7,6%*

€ 3,90